

抹茶の和風ケーキ



材料（12個分）

卵	… 4個
砂糖	… 60g
生クリーム	… 200cc
黒豆の甘露煮	… お好み
A ホットケーキミックス	… 60g
抹茶	… 大さじ2

作り方

- 1) 卵と砂糖（40g）を湯せんにかけて、もったりするまで泡立てる。
- 2) ふるったAを数回に分けて①に加え、都度さっくり混ぜる。天板に生地を流し、200度のオーブンで約10分焼いて冷ます。
- 3) 生クリームと残りの砂糖（20g）を泡立てて黒豆の甘露煮を加え、②の生地で挟んだらできあがり。



ワンポイント!

抹茶は緑茶をすり鉢で粉末にしたものでも代用できるよ！
1～2時間冷凍庫に入ると、アイス風に♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

